

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Permen adalah makanan ringan yang disukai oleh masyarakat terutama anak-anak. Permen memiliki cita rasa yang manis di lidah ketika dihisap dan/atau dikunyah. Permen merupakan produk pangan dengan bahan dasar utama yaitu gula, air, dan sari buah serta campuran bahan tambahan lain seperti pewarna dan bahan pengawet. Produk permen yang sudah berkembang dan tersedia di pasaran antara lain Mentos, Kopiko, Yupi, Relaksa dan lain-lain.

Produk permen dapat divariasikan dengan bahan tambahan lain seperti asam organik, susu, coklat, perasa dan ekstrak bahan alami. Berdasarkan tingkat kekerasan dan teksturnya, permen yang beredar di masyarakat dapat dibedakan menjadi dua yaitu permen keras (*hard candy*) dan permen lunak (*soft candy*). Permen keras adalah permen yang memiliki bentuk padat dan keras teksturnya, sedangkan permen lunak adalah permen yang memiliki tekstur lembut dan dapat mengandung gel (memberikan kekenyalan) atau tanpa kandungan gel (Alridho dkk, 2017).

Proses produksi permen melibatkan pemanasan pada suhu yang berbeda untuk menentukan kadar airnya yang menentukan jenis permen yang akan dihasilkan. Permen keras memiliki kandungan air maksimum 3%. Permen lunak yang mengandung jelly memiliki kandungan air sekitar 7,5%-20% dan yang tanpa jelly memiliki kandungan air 3%-7%. Selain jenis permen keras dan permen lunak, terdapat beberapa jenis lainnya seperti permen karet dan permen tanpa gula. Permen karet (*chewing gum*) mengandung sejenis getah alami atau bisa juga dengan menggunakan getah buatan. Permen tanpa gula atau permen diet (*sugarless candy*) adalah permen yang memakai pemanis buatan rendah kalori sebagai pengganti (Alridho dkk, 2017).

Permen jelly merupakan permen yang terbuat dari gula dengan campuran sari buah-buahan, bahan pembentuk gel, dan perasa sehingga mempunyai tekstur yang kenyal (Malik, 2010). Bahan pembentuk gel yang pada umumnya digunakan pembuatan permen jelly berupa gelatin, dimana gelatin memiliki kandungan protein yang diperoleh dari hidrolisis kolagen yang secara alami pada binatang. Selama ini bahan gelatin merupakan sebagian besar impor maka dari itu perlu pemanfaatan bahan lain yang memiliki karakteristik mirip dengan gelatin sehingga dapat digunakan

pengganti dari gelatin untuk pembentukan gel pada permen jelly. Salah satu bahan pengganti gelatin yang berfungsi sebagai pembentuk gel pada permen jelly adalah karaginan. Menurut Windi (2013), karaginan memiliki kemampuan sebagai pembentuk gel seperti gelatin, namun karanginan ini memiliki sifat yang rapuh dan kurang elastis sehingga perlu ditambahkan bahan lain yang dapat membuat karaginan menjadi kuat dan elastis. Salah satu bahan lain dari nabati yang dapat memiliki sifat elastis namun tidak membentuk gel yaitu konjak. Bahan nabati konjak atau juga konyaku adalah suatu polisakarida hidrokolida yang berasal dari tanaman *Amorphophallus*. Berdasarkan sifat dari karanginan dan konjak maka dapat diharapkan untuk digunakan sebagai bahan pencampur untuk pembentukan gel pada pembuatan permen jelly.

Pembuatan permen jelly selain adanya gula dan bahan pembentuk gel namun juga ada penambahan sari buah atau bahan lain seperti rempah-rempah. Penambahan sari buah atau rempah-rempah pada pembuatan permen jelly ini yaitu ekstrak temulawak. Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) merupakan rempah-rempah yang sudah sangat dikenal oleh kalangan masyarakat sebagai rempah yang memiliki banyak khasiat pada kesehatan. Rimpang temulawak mengandung curcumin yang memiliki khasiat alami sebagai anti inflamasi (anti radang) dan anti hepatotoksik yang sangat berguna untuk melindungi kesehatan hati (radang hati). Selain itu, khasiat alami temulawak mampu mengatasi beberapa penyakit berat lainnya seperti radang empedu, radang ginjal dan batu empedu, dan anti tumor/kanker (Setiawan, 2011).

Proses pengolahan permen jelly untuk menentukan kondisi produk yang sesuai dengan ketentuan kadar airnya dengan perlu dilakukan pengeringan. Menurut Rif'an dkk (2017), pengeringan adalah teknik umum dalam pengawetan makanan dan bertujuan untuk mengurangi kandungan air pada bahan atau produk yang merupakan aspek penting dari pengolahan makanan dan dapat digunakan untuk menghasilkan bentuk produk baru. Ramendra, dkk (2016), mengungkapkan salah satu metode pengeringan yang dapat digunakan dalam proses pembentukan permen jelly ialah metode pengeringan vakum (*vacuum belt conveyor dryer*). Keunggulan pengeringan vakum dibandingkan dengan pengering lain ialah proses pengeringan berlangsung lebih cepat dan sistem pemanasannya dapat pada kondisi suhu rendah adanya tekanan vakum. Dengan proses pemanasan ini pada pembentukan permen jelly sehingga mendapatkan produk yang bagus dan tidak rusak.

I.2 Bentuk Inovasi

Permen jelly temulawak merupakan suatu produk makanan ringan jenis herbal yang sangat mudah dikonsumsi oleh masyarakat yang dapat digunakan sebagai pencuci mulut sekaligus sebagai suplemen makanan untuk asupan dalam penambah daya tahan tubuh. Keunggulan pada produk permen jelly temulawak ini memiliki kaya zat gizi yang sehat bagi tubuh karena kandungan yang berupa ekstrak temulawak. Inovasi pada produk permen jelly temulawak yaitu memberikan dampak yang baik terhadap kalangan masyarakat, dikarenakan produk permen jelly temulawak adalah jenis permen herbal yang memiliki tekstur lunak, kenyal dan lembut.

Sehubungan dengan target pasar-pasar, dimana visi misi sebagai acuan untuk memasarkan setiap produk yang telah dibuat dengan inovasi-inovasi baru dari berbagai sudut diantaranya fungsi bahan baku, keunggulan bahan baku, jenis tekstur permen dan kegunaan fungsi produk permen. Hubungan visi misi dan inovasi baru dari berbagai sudut terhadap target pasar pada permen jelly temulawak yaitu terdapatnya suatu daya tarik yang sebagai suplemen makanan penambahan daya tahan tubuh yang dapat memberikan dampak kesehatan yang baik pada tubuh. Bentuk tekstur permen jenis lunak yang mengandung gel, sehingga tidak ada resiko sakit pada saat tertelan maupun tergores pada permukaan permen sehingga permen jelly temulawak dapat dikonsumsi oleh masyarakat diantaranya anak-anak maupun orang lanjut usia.

Segmen-segmen pemasaran untuk memenuhi kebutuhan produk pada masyarakat, maka harus mendistribusikan yang sesuai target penjualan diantaranya melihat sistem harga produk terhadap jenis tempat distribusi pemasaran. Produk permen jelly temulawak akan didistribusikan produknya ke berbagai toko minimarket atau warung, namun produk permen jelly temulawak ini jenis herbal sehingga dapat didistribusikan ke toko jamu herbal dan apotek. Dari segi target pasar-pasar dan segmen pemasaran tersebut, sehingga dimana masyarakat dapat memudahkan dalam pengonsumsiannya untuk memenuhi daya tahan tubuhnya oleh suplemen permen jelly temulawak.

I.3 Bentuk Produk

Bentuk produk merupakan salah satu hal yang penting karena dengan adanya bentuk produk maka konsumen lebih mudah mengetahui asal usul produk atau dari mana produk tersebut berasal karena desain produk antar satu perusahaan dengan perusahaan lain berbeda. Jika konsumen ingin membeli sebuah produk maka hal pertama yang dilihat oleh konsumen adalah kemasan produk tersebut. Kemasan memiliki peranan penting pada sebuah produk yang akan dijual. Selain bisa menambah nilai estetika, desain kemasan juga bisa menarik perhatian sekaligus bahan promosi. Selain itu produk yang sudah memasuki proses kemas biasanya juga bisa bertahan lebih lama serta bisa melindungi produk itu sendiri dari bahaya kerusakan saat proses pendistribusian

Kemasan adalah pembungkus atau wadah yang biasa dimanfaatkan untuk mencegah atau meminimalisasi adanya kerusakan pada barang yang dibungkus. Adapun definisi pengemasan adalah suatu proses memberi wadah atau pembungkus untuk suatu produk. Produk yang dikemas biasanya adalah produk yang akan didistribusikan, disimpan, dijual, dan digunakan. Pengemasan juga berfungsi sebagai sarana informasi dan pemasaran yang baik, terutama jika didesain dengan kreatif dan menarik sehingga mudah diingat oleh konsumen. Tujuan dari kemasan sendiri adalah untuk melindungi produk agar dapat terjaga dengan baik dari lingkungan luar seperti udara, sinar matahari, dan sebagainya.

Berdasarkan produk yang difokuskan pada permen jelly temulawak memiliki bentuk seperti balok dengan panjang 1,5 cm, lebar 1 cm tinggi 0,5 cm dan permen jelly temulawak berat 3 gram dengan kandungan air 20 %. Permen jelly temulawak memiliki bahan pengawet yang alami sehingga sangat baik digunakan pada produk makanan dan minuman. Permen jelly temulawak ini merupakan jenis permen jelly herbal yang memiliki kandungan utama berupa temulawak sehingga secara tekstur rasa akan memberikan khas temulawak yang bikin nyaman pada tubuh. Maka dalam pengemasan permen jelly temulawak terdapat tiga bentuk struktur pengemasan, diantaranya kemasan primer, kemasan sekunder, dan kemasan tersier. Pada desain kemasan terdapat keterangan nama produk permen jelly temulawak, kandungan komposisi, nama perusahaan, berat produk, nomor BPOM, label halal dan desain gambar pada kemasan.

a. Kemasan Primer

Kemasan primer adalah bahan pembungkus yang menjadi wadah dan berkontak langsung dengan bahan makanan. Produk permen jelly temulawak akan dikemas satu persatu dengan kemasan primer.



Gambar I.1 Kemasan Primer Permen Jelly Temulawak

b. Kemasan Sekunder

Kemasan sekunder adalah pembungkus yang memiliki fungsi untuk memberi perlindungan terhadap kelompok kemasan lainnya. Produk permen jelly temulawak yang sudah dikemas dengan kemasan primer, dikemas lagi dalam kemasan sekunder dengan isi 10 buah permen kemasan primer per kemasan sekunder.



Gambar I.2 Kemasan Sekunder Permen Jelly Temulawak

c. Kemasan Tersier

Kemasan tersier merupakan pembungkus yang berfungsi untuk menyimpan atau melindungi produk selama proses distribusi atau pengiriman. Produk permen jelly temulawak yang sudah dikemas dalam kemasan primer dan sekunder akan dikemas lagi ke dalam kemasan tersier, dimana setiap 10 kemasan sekunder pada permen jelly temulawak akan dikemas ke dalam kemasan tersier.



Gambar I.3 Kemasan Tersier Permen Jelly Temulawak

Suatu produk pangan harus menyebutkan komposisi atau daftar bahan yang digunakan. Komposisi adalah keterangan atau informasi yang mengenai jenis bahan apa saja yang digunakan dan ditambahkan dalam proses produksi pangan termasuk pencantuman bahan tambahan atau pengawet yang digunakan, bahan tambahan makanan yang digunakan cukup dicantumkan dengan nama golongan, nama jenis sedangkan untuk pewarna juga perlu dicantumkan nomor indeks khusus. Komposisi yang terkandung pada permen jelly temulawak terangkum pada Tabel C.1 berikut.

Tabel I.1 Komposisi Kandungan Permen Jelly Temulawak

Kandungan Permen Jelly Temulawak	Kadar %
Air	10
Abu	0,55
Kurkumin	0,34
Karbohidrat	62,45
Lemak	2,97
Protein	14,22
Sukrosa	5,27
Pati	4,06
Asam sitrat	0,14
Total	100

Pada table I.1 dimana komposisi kandungan utama permen jelly temulawak yang berupa kurkumin memiliki kadar 0,34% dngan total komponen keseluruhan 100%. Kurkumin merupakan koposisi utama pada permen jelly temulawak yang dapat

memberikan asupan bagi daya taha tubuh. Table I.2 merupakan komposisi permen golongan herbal dipasaran sebagai acuan pada komposisi utama permen yaitu.

Table I.2 Komposisi Permen Herbal Dipasaran

Permen Antangin	
Komposisi	Kadar %
Gula pasir	-
Glukosa	
Jahe	2,2
Ekstrak licorice	-
Minyak	-
Peppermint	0,86
Madu	0,83
Parisa sintetik jahe	-
Parisa sintetk barle mint	-
Parisa sintetik moka	-
Permen OBH Herbal	
Komposisi	Kadar mg
Zingiberis rhizome extract	750
Kaempferiaer rhizome extract	250
Citrus aurantifolii extract	250
Glychyrrizhae radix	250
Blumeae folium	250
Menthae foliae xtract	125
Myristicae semen extract	125
Permen Herbangin	
Komposisi	Kadar %
Gula	-
Sirup sukrosa	-
Madu	4
Ekstrak jahe	0,7
Minyak peppermint	0,62

Asam sitrat	-
Ekstrak adas	-
Ekstrak kencur	-
Ekstrak temulawak	-
Permen Neo Candy For Women & Man	
Komposisi	Kadar mg
Ginseng	200
Sugar	1600
Other	200
Permen Ricola	
Komposisi	Kadar
Pemanis alami isolmat	-
Ekstrak herbal campuran ricola	1%
Pewarna caramel	-
Sorbitol	90 mg/saji
Aspartame	10,8 mg/saji
Acesulfame-K	6,6 mg/saji
Parisa alami	-